escuela de vino del altiplano

EDUCACIÓN EN VITIVINICULTURA

MÉXICO

DIPLOMADO EN VITIVINICULTURA

Consejo Mexicano Vitivinícola

Asociación Uva y Vino de Guanajuato

Asociación de Vitivinicultores de Querétaro

Anáhuac Educación Continua

Está integrado por 6 cursos que se imparten de acuerdo al ciclo vegetativo de la vid.

Se ofrece de una manera práctica con elevados conocimientos en el ámbito de la enología y viticultura. Basado en conocimientos teórico-prácticos para alcanzar el mejor desarrollo dentro del mercado vitivinícola o para el desarrollo de un proyecto personal.

Se imparte directo en las bodegas y viñedos de Guanajuato.

Nuestra metodología es única

Ya que estamos convencidos de que la mejor forma de aprender es mediante la práctica, es por eso que integramos actividades en el viñedo, en la bodega o en sala de catas en todos nuestros cursos. Siempre maridamos la teoría con la práctica. Nuestros alumnos plantan un viñedo todos los años, podan, elaboran su propio vino, catan la mayoría de los vinos queretanos y conocen los proyectos que forman parte de la Ruta del Arte, Queso y Vino.

Análisis Sensorial

Durante este curso los alumnos aprenderán las técnicas de la cata técnica, la correcta y objetiva descripción del vino y afinarán sus sentidos del gusto y del olfato de una forma práctica (copa en mano).

TE INCLUIREMOS...

Rotura de paradigmas, grupos muy reducidos, vinos y copas de alta calidad, juegos, dinámicas, sacacorchos, material didáctico, cata de 4 vinos por clase y un reconocimiento avalado por la Asociación de Vitivinicultores de Querétaro y el Consejo Mexicano Vitivinícola.

TEMARIO

- Los sabores
- Los aromas
- Rueda de aromas
- Los taninos
- Le Nez Du Vin
- Sesión de Cofradía
- Actividades prácticas de cata, identificación de aromas, sabores y análisis del vino

Viticultura

Este curso da a conocer a los alumnos, de forma teórico-práctica, todas las actividades que se llevan a cabo en el viñedo durante la época en la que se imparte el curso.
Estas generalmente incluyen, re poda, la poda, la reproducción de la planta, la plantación y el manejo en verde.

TE INCLUIREMOS...

Material didáctico, coffe break, visitas, catas y reconocimiento avalado por la Asociación de Vitivinicultores de Querétaro y el Consejo Mexicano Vitivinícola.

TEMARIO

- El Clima / El Suelo
- Pre poda / Poda
- Enfermedades de la vid
- Fertilización
- Manejo de la vegetación / Mantenimiento del suelo
- Planificación / diseño de la plantación

-Actividades prácticas que pueden incluir: poda, injertos y plantación, entre otros.

Enoturismo

Durante este curso los alumnos profundizarán en temas como el marketing vitivinícola, el maridaje (¡más allá del queso y las carnes frías!), el carácter de los vinos de la región y la “Viticultura del Altiplano”. Desarrollaran actividades enoturísticas para la creación de experiencias y actividades en torno al vino, conocerán el perfil y la importancia del personal para brindar calidad en la atención a clientes y crearemos vínculos
con los establecimientos y actores principales para sensibilizar el turismo enológico en la región. Tendrás la oportunidad de probar muchos vinos queretanos!

TE INCLUIREMOS...

Visitas exclusivas para los alumnos de EVA, contacto directo con los actores principales del enoturismo del altiplano, el panorama sin censura del enoturismo regional, debates y discusiones (vino en mano), dos maridajes atípicos, material didáctico, coffee break, catas.

TEMARIO

Enoturismo y cata de puros y vinos
- Querétaro viticultura extrema
- Maridaje y gastronomía
- Marketing enológico
- Feedback, fidelización y servicio de alojamiento
- Características de las rutas del vino en el mundo.
- Actividades practicas, cata, maridaje, visitas a bodegas y conferencias con productores

Ampelografía

Este curso tiene como objetivo que los alumnos aprendan a distinguir las variedades principales de la región según la forma de la hoja y del racimo. Con esto, buscamos que los alumnos profundicen en su conocimiento de la vitis vinífera. Es un curso muy práctico en el cual los alumnos pasan gran parte del tiempo en el viñedo.

TE INCLUIREMOS...

Caminatas en el viñedo, ejercicios prácticos, risas, aprendizaje, nuevos amigos, material didáctico, coffee break, vino y un reconocimiento avalado por la Asociación de Vitivinicultores de Querétaro y el Consejo Mexicano Vitivinícola.

TEMARIO

- Origen y evolución de la vid
- La vitis vinífera
- Variedades adaptadas al suelo y clima local
- Morfología de la vid
- Factores para identificar variedades en el viñedo
- Actividades prácticas, incluye recorrido por viñedo, análisis de la hoja e identificación de variedades

Enología

Durante este curso los alumnos podrán conocer de primera mano los procesos de vinificación, desde los controles de maduración en campo para conocer el momento óptimo de vendimia, pasando por la selección de la uva, el despalillado, los controles de fermentación y finalizando con el etiquetado y embotellado del vino que ellos
mismos realicen. Al finalizar el curso, cada alumno se podrá llevar 36 botellas del vino que él mismo elaboró.

TE INCLUIREMOS...

La elaboración de varios tipos de vino (pueden ser blancos, rosados, tintos jóvenes y de crianza), equipo e insumos enológicos, asesoría enológica por parte de un enólogo titulado, sacacorchos, catas, visitas, clases teóricas,
prácticas y dinámicas, contacto directo con productores, al menos una mañana de vendimia (pueden ser más), el seguimiento de aproximadamente un año durante la crianza de su vino y un reconocimiento avalado por la Asociación de Vitivinicultores de Querétaro y el Consejo Mexicano Vitivinícola.

TEMARIO

- Introducción a la Enología
-Control de maduración
- Cata de uvas
- Vinificación de vinos tintos, blancos, rosados y espumosos
- Vendimia y recepción de uva
- Operaciones comunes
- Crianza
-Actividades prácticas de vendimia, control de maduración en campo, recepción de uva, vinificación, control de fermentación, embotellado

Defectos del Vino

Con este curso damos a conocer los principales defectos que se pueden encontrar en un vino, así como sus orígenes y posibles soluciones.

Es un curso de nivel avanzado al cual únicamente pueden inscribirse estudiantes que hayan cursado el curso de enología

TE INCLUIREMOS...

Material didáctico y reconocimiento avalado por la Asociación de Vitivinicultores de Querétaro y el Consejo Mexicano Vitivinícola

TEMARIO

- Aromas del vino
-Origen de los defectos
- Principales defectos
- Medidas preventivas
- Posibles soluciones
- Actividades prácticas de identificación de defectos aromáticos y trabajos en equipo

COSTOS

Plan	Inscripción	Mensualidad	Observaciones
11 meses	$5,000	$3,984.09	Inicia Enero 2022
18 meses	$3,000	$2,545.83	Inicia Enero 2022

Proceso de inscripción:

- Llenado de ficha de registro

- Pago de inscripción directamente en el banco correspondiente

EVAescueladevino

Escuela de Vino AC

contacto@escueladevino.com

Tel. (442) 359 0471

www.escueladevino.com

escuela de vino del altiplano

viticultura | enoturismo | análisis sensorial | ampelografía | enología | defectos del vino | diplomado en Vitivinicultura